



USP pesquisa produção em SP de frutas amazônicas desconhecidas

O interesse dos consumidores pelas frutas amazônicas levou os pesquisadores da Esalq (Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz), da USP (Universidade de São Paulo), em Piracicaba (SP), a tentar cultivá-las longe de seu ambiente quente e úmido, fatores que reconhecidamente limitam sua produção.

"Por essa razão, elas são normalmente consumidas em forma de doces e de polpa congelada em outras regiões", diz a engenheira agrônoma Patrícia Maria Pinto.

Se forem bem-sucedidas, as pesquisas podem favorecer o plantio das frutas em outras regiões, permitindo seu consumo ao natural, não só em polpa.



Os pesquisadores decidiram escolher três tipos de fruta: o camu-camu, pelo teor elevado de vitamina C, o abiu e o bacupari pelo gosto adocicado, em vez de investir em frutas mais conhecidas dos consumidores das regiões Sul e Sudeste, como o cupuaçu. "Avaliamos que as escolhidas têm alto potencial de exploração por produtores de diferentes lugares", diz a engenheira.

Durante o plantio, alguns cuidados especiais precisam ser tomados. O abiu, por exemplo, necessita ser irrigado com mais frequência.

"Por ser um fruto da região amazônica, onde há maior incidência de chuvas, ele precisa de maior volume de água. Em tempos de estiagem, são necessários cerca de 500 litros por semana", afirmar o engenheiro agrônomo Júlio Shimazaki, do Sítio Shimazaki, em Mirandópolis (a 594 km de São Paulo), onde o fruto foi plantado para a realização da pesquisa da Esalq.

Os outros frutos, por sua vez, não precisaram de grandes cuidados para adaptação –como irrigação o tempo todo, nem solo especial- mas todos são sensíveis ao frio paulista.

Segundo Patrícia Pinto, a colheita dessas frutas também é diferente da de seu lugar de origem. O abiu e o camu-camu precisam ser apanhados antes do amadurecimento total e armazenados em uma temperatura que varia de 6° C a 10° C, procedimento que aumenta o tempo em que a fruta fica própria para consumo.

O bacupari, porém, é o único que deve ser colhido maduro. "Verificamos que a fruta não dá continuidade ao processo de amadurecimento depois de colhida", disse a pesquisadora.

Embora a comercialização das frutas exóticas seja pouco relevante para as estatísticas da produção total de frutas do país, o Ceagesp, em São Paulo –maior entreposto de alimentos frescos da América Latina– registrou aumento de 8,11% (5.700 toneladas) nas vendas do ano passado em comparação a 2011.

Produtor faz experiência por tentativa e erro

Muitas vezes, para adaptar o plantio de frutas em diferentes regiões é preciso "trabalhar no escuro", arriscando-se em tentativas.

Foi o que fez o empresário Douglas Bello, dono do Sítio do Bello, localizado em Paraibuna (a 124 km de São Paulo). "Foi observando essas plantas, que pude definir o tempo de colhimento e o armazenamento. Foi por tentativa e erro mesmo", afirma.

Em suas plantações, Bello tem entre os frutos amazônicos castanha-do-brasil, araçá-boi, camu-camu, castanha-do-maranhão, buriti, jenipapo, açaí, bacupari e pupunha. Segundo o produtor, alguns se adaptaram bem ao clima e outros, não.

"O clima é frio em Paraibuna por conta da altitude. O camu-camu produz, mas é pouco. O açaí e o buriti não se adaptaram muito bem. O araçá-boi vingou e produz muito. O jenipapo, por exemplo, produz bem e se adapta em todo o país", contou Bello.

A empresa, porém, ainda vende muito pouco dos frutos "in natura". A procura maior ainda é por polpa congelada e doces. "A gente transforma em polpa congelada para ter o ano todo. Faz doce, geleia, sorvete, vende para restaurantes, casa de sucos, empórios e supermercados", disse. Entre os clientes, está o restaurante D.O.M, em São Paulo, do chef Alex Atala.

A ideia de plantar esses frutos surgiu com o projeto da empresa de recuperar o solo da propriedade e preservar ecossistemas do Brasil. No sítio de dez hectares, Bello fez uma "miniatura de floresta" para atingir este objetivo.

Atualmente são 60 espécies plantadas em sete hectares e mais de 7.000 árvores.

Fonte: **Priscila Tieppo**